

# La Boutique des Vins

## Pour commencer ...

<b>Velouté de petits pois à la menthe, servi froid</b> ( <i>végétarien</i> )	7 €
<b>Caviar d'aubergine accompagné de toasts</b> ( <i>végétarien</i> )	6 €
<b>Saumon Islandais fumé par nos soins</b> <i>Possibilité d'en commander à emporter</i>	10 €
<b>Tartare de tomates et mozzarella di buffala et son pesto frais</b>	9 €
<b>Tartelette aux légumes du soleil et son mesclun</b> <i>Garnie d'oignons rouges, aubergines, courgettes, tomates confites</i>	8 €
<b>Avocat aux crevettes sauce cocktail</b>	10 €
<b>Escargots de Bourgogne</b> <b>par 6 pièces : 10 €</b> <b>par 12 pièces : 19 €</b>	
<b>Poke bowl détox :</b> <i>Riz Thaï, saumon, avocat, tomate séchée, graines de sésame, vinaigrette citron basilic</i>	16 €
<b>Salade nordique</b> <i>Saumon cuit et fumé, pomme de terre rosevale, concombre, tomate confite, mesclun, sauce Bulgare.</i>	18 €

## Pour suivre ...

<b>Risotto de quinoa aux amandes grillées</b> ( <i>végétarien</i> )	18 €
<b>Tartare de thon façon Thaï, frites, salade</b>	24 €
<b>Dos de saumon Islandais, beurre blanc citronné, riz basmati crémeux</b>	24 €
<b>Steak de thon rouge, huile au poivre, purée de brocolis</b>	24 €
<b>Cuisse de pintade fermière L.R. du Maine, rôtie, champignons,</b> <i>Poêlée de légumes frais</i>	20 €
<b>Tartare de bœuf préparé ou aller-retour, frites, salade</b>	19 €
<b>Tataki de bœuf, servi froid, tagliatelles de légumes</b>	20 €
<b>Burger de la boutique, frites</b> <i>(Pain burger, steak de bœuf haché, tomate, salade, oignon, cheddar, sauce burger maison)</i>	19 €
<b>Pièce du boucher, sauce poivre, frites</b>	20 €
<b>Supplément ou changement de garniture</b>	3 €
<i>Poissons, selon arrivage.</i>	

# La Boutique des Vins

## Et pour finir...

Plateau de fromages (3 pièces) de Marie Quatrehomme	11 €
Tiramisu de la boutique	8 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8 €
Fondant au chocolat d'Inaya	9 €
Café ou thé des gourmands	11 €
Champagne gourmand	19 €
Tarte au citron, à notre façon	9 €
Notre pain perdu au caramel beurre salé et glace vanille	10 €
Tartare de fruits frais BIO ( <i>végétarien</i> )	7 €

## Demandez notre formule

*Le midi et jusqu'à 20 h selon quantité disponible*

### ***Entrée + Plat ou Plat + dessert 23 €***

(Dessert de la carte + 5 €, sauf le fromage et le café ou thé ou champagne gourmand)

***Avec quelques minutes de patience, possibilité d'emporter la formule du jour pour 18 €***

\*\*\*\*\*



Hormis les escargots et les frites, tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts, par notre Chef de cuisine et son équipe.

\*\*\*\*

Le restaurant est ouvert au déjeuner et dîner, du lundi au vendredi. Week-end sur demande.

*Possibilité de privatiser le restaurant pour vos événements.*

Suivez l'actualité du restaurant sur nos pages Instagram, Facebook et notre site internet. Nous n'acceptons plus les chèques.

# La Boutique des Vins

## Nos fournisseurs :

**Nous travaillons principalement avec des filières d'approvisionnement que nous privilégions afin de connaître à la fois les conditions d'élevages dans chacune des fermes sélectionnées, mais aussi les conditions d'abattage dans des structures à taille humaine.**

**C'est avec notre poissonnier « Sea food » que nous travaillons en totale confiance.**

**Il nous sélectionne les meilleurs poissons suivant les saisons, et nous garanti une pêche de moins de deux jours.**

**Qu'il s'agisse de bœuf, d'agneau, de porc ou de volaille, seuls les races les plus authentiques ont été retenues avec une maturation adaptée à la qualité de la pièce pour le bœuf.**

*Un gage de goût et de santé.*

**Avec notre maraîcher, les fruits et les légumes sont cultivés dans le respect de leurs saisonnalité. L'utilisation de pratiques culturales telles que l'introduction d'insectes auxiliaires ou de ruches permet de recréer les écosystèmes, de maintenir le paysage et la biodiversité.**

*Beau et bon, c'est d'abord ce qui doit qualifier un produit, afin de vous proposer une cuisine savoureuse.*

**Poissonnier : Sea food, Paris caviar**

**Boucher : Guillaume Gayet**

**Charcutier : Peio Errecart éleveur, affineur à St Jean Pied de Port, Pays Basque**

**Foie gras : Maison Rougié**

**Primeur : Primeurs passion**

**Fromager : Marie Quatrehomme**

**Crémier et Epicier: Transgourmet France**

**Boulangier : Les caprices de Charlotte**

*Et parce que bien manger et bien boire vont ensemble...*

**Nous avons sélectionné les producteurs suivants dont les raisins et la vinification sont certifiés Bio, et vins naturels avec des vigneron indépendants.**

**Vous pouvez les retrouver dans notre carte des vins :**



**Nathalie Despaigne-Chéron pour Les Sables de la Rose Figeac à Pomerol**

**Luc Tabordet pour le Reuilly en Val de Loire**

**Cotes du Rhône village Domaine Guintrand**

**Chinon Domaine Lambert**

# La Boutique des Vins

\*\*\*\*

## Le soir à l'apéro, seul ou à partager...

Saumon Islandais fumé par nos soins, <i>Possibilité d'en commander à emporter</i>	Seul : 10 €	A deux : 18 €
Croque Mr. apéro en six		9 €
Tapas fritto misto <i>beignets calamar, crevette, merlu, sauce tartare</i> 8 €		
Club sandwich au poulet		10 €
Escargots de Bourgogne	Seul 6 p : 10 €	A deux : 12 p : 19 €
Caviar d'aubergine	Seul : 6 €	A deux : 12 €
Guacamole et tacos	Seul : 8 €	A deux : 14 €
Bruschetta <i>mozzarella, tomates, jambon de pays</i> deux : 16 €	Seul : 8 €	A
Planche de charcuterie artisanale <i>Speck fumé, coppa, jambon Serrano 12 mois, rillettes d'oie, cornichons petits oignons grelot</i>		24 €
Bol de frites		5 €

## Nos vins au verre 18 cl

### Blanc :

Jeux de rôles  <i>sans soufre, ajouté vin Nature</i>	6 €
Chablis La Sereine 2017 AOC	8,8€
Menetou Salon 2016 Domaine Fournier AOC Val de Loire	8,5€
Coteaux du Layon 2016 Aoc Val de Loire vin liquoreux	8 €


### Rosé :

Domaine Tisoru Igp Corse_2018	6 €
-------------------------------	-----

### La bulle nature et pétillante

X bulles rosé « Domaine Le Fay D'homme » de Vincent Caillé	8€
--	----

### Rouge :

Côtes du Rhône 2018 Bio  Domaine la Guintrandy	8,5€
Bordeaux AOC	8€
Pinot noir AOC	10,5€
Pic St Loup Mas de Jon 2018	8,5€